C/2025/5773

28.10.2025

Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 [1] 5 artiklan 4 kohta)

(C/2025/5773)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA TIEDONANTO

(asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

”Toma Piemontese”

EU-nro: PDO-IT-0026-AM01 – 7.8.2025

1. **Tuotteen nimi**

”Toma Piemontese”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☒ Suojattu alkuperänimitys (SAN)

☐ Suojattu maantieteellinen merkintä (SMM)

☐ Maantieteellinen merkintä (MM)

3. **Ala**

☒ Maataloustuotteet

☐ Viinit

☐ Tislatut alkoholijuomat

4. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Italia

5. **Vakiomuutoksesta ilmoittava jäsenvaltion viranomainen**

MASAF (maatalous-, elintarvikeomavaraisuus- ja metsätalousministeriö)

6. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

Selvitys siitä, miksi muutokset ovat asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 4 kohdassa säädetyn vakiomuutosta koskevan määritelmän mukaisia

Muutokset ovat vakiomuutosta koskevan määritelmän mukaisia, sillä niillä ei muuteta nimeä tai nimen käyttöä, ne eivät uhkaa poistaa yhteyttä eivätkä aiheuta uusia tuotteen kaupan pitämisen rajoituksia.

7. **Hyväksytyn muutoksen / hyväksyttyjen muutosten kuvaus**

1. *Tuotteen kuvausta koskevien tuote-eritelmän 2 kohdan ja yhtenäisen asiakirjan 3.2 kohdan muutos*

Seuraavat muutokset koskevat sekä täysrasvaista että keskirasvaista juustoa:

— On täsmennetty, että juustoa voidaan käyttää myös ruoanlaittoon.

— Juuston sisuksen koostumuksen kuvaukseen on lisätty sanamuoto ”toisinaan [luonnostaan] hienoja juovia”.

[1] Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

— Ilmaus, jolla kuoren kuvaillaan olevan syötäväksi kelpaamaton, on poistettu tarpeettomana.

— Jalostusvaiheen hävikin vähentämiseksi on lisätty mahdollisuus valmistaa Toma Piemontese -juustoa muussa kuin lieriön muodossa, mikäli juusto on tarkoitettu kuutioitavaksi, raastettavaksi ja/tai valmistetuiksi tai jalostetuiksi yhdistelmätuotteiksi jalostettavaksi.

Muutettu kohta kuuluu seuraavasti:

”Tuotteen ominaispiirteet

Alkuperänimitys ”Toma Piemontese” on varattu juustolle, jolla on seuraavat ominaisuudet: täysmaidosta valmistettu täysrasvainen juusto tai osittain (mekaanisesti tai pinnasta kuorimalla) kuoritusta maidosta valmistettu keskirasvainen juusto; juusto valmistetaan lehmänmaidosta, joka on mahdollisesti steriloitu ja johon on mahdollisesti lisätty maitohappokäytteitä ja/tai luonnollisia hapatteita.

Toma Piemontese -juustoa on kahta tyyppiä: täysmaidosta valmistettu täysrasvainen Toma Piemontese -juusto ja osittain kuoritusta maidosta valmistettu keskirasvainen Toma Piemontese -juusto.

Toma Piemontese -juusto on tarkoitettu pöytäjuustoksi ja ruoanlaittoon, ja sillä on seuraavat ominaisuudet:

A) Täysrasvainen Toma Piemontese

Muoto: tasapohjainen tai lähes tasapohjainen lieriö

Koko: halkaisija on 15–35 cm ja kannan (joka voi olla hieman kupera) korkeus on 6–12 cm.

Paino: 1,8–9 kg (koko ja paino viittaavat juustoon, jota on kypsytetty vähimmäiskypsytysajan verran)

Sisuksen väri: vaalean oljenkeltainen

Juustomassan rakenne: pehmeä ja muru- ja hajakoloinen, toisinaan luonnostaan hienoja juovia kuoren lähellä

Ulkonäkö: joustava ja sileä, väri vaihtelee vaalean oljenkeltaisesta punertavanruskeaan kypsymisasteen mukaan

Maku: mieto ja miellyttävä, hienostunut aromi

Kuiva-aineen rasvapitoisuus: vähintään 40 prosenttia.

B) Keskirasvainen Toma Piemontese

Muoto: tasapohjainen tai lähes tasapohjainen lieriö

Koko: halkaisija on 15–35 cm ja kannan (joka voi olla hieman kupera) korkeus on 6–12 cm

Paino: 1,8–9 kg (koko ja paino viittaavat juustoon, jota on kypsytetty vähimmäiskypsytysajan verran)

Sisuksen väri: vaalean oljenkeltainen

Juustomassan rakenne: joustava tai puolikova (kiinteytyy juuston kypsyessä), pienikoloinen, toisinaan luonnostaan hienoja juovia kuoren lähellä

Ulkonäkö: joustamaton, luonnollisen viimeistelemätön, väri vaihtelee syvän oljenkeltaisesta punertavanruskeaan kypsymisasteen mukaan

Maku: voimakas, tasapainoinen, tuoksuva aromi, joka voimistuu juuston kypsyessä

Kuiva-aineen rasvapitoisuus: vähintään 20 prosenttia.

Jalostusvaiheessa syntyvän hävikin ehkäisemiseksi Toma Piemontese -juuston ei tarvitse olla muodoltaan lieriömäinen, jos se on tarkoitettu yksinomaan kuutioitavaksi, raastettavaksi ja/tai jalostettavaksi valmistetuiksi tai jalostetuiksi yhdistelmätuotteiksi, edellyttäen, että painoa, korkeutta sekä juustomassan väriä ja rakennetta koskevia vaatimuksia noudatetaan.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

2. *Tuote-eritelmän 3 kohdan ja yhtenäisen asiakirjan 4 kohdan muuttaminen*

— Tuotantoalue ei ole muuttunut, mutta sekaannusten välttämiseksi tuote-eritelmään on lisätty Piemonten alueen vuoristolaitumien (*alpeggio*) määritelmä.

Eritelmään on lisätty seuraava teksti:

”Täysrasvainen tai keskirasvainen Toma Piemontese d’Alpeggio -juusto valmistetaan jalostamalla maitoa, joka on saatu vuoristolaitumille siirtymisen aikana 1. kesäkuuta – 15. lokakuuta nurmella ruokituista eläimistä. Laiduntamisen täydentämiseksi lehmiä voidaan ruokkia ravintolisillä, joiden osuus on korkeintaan 10 prosenttia niiden päivittäisestä rehun kuiva-aineesta. Maito on jalostettava vuoristolaitumilla. Sellaisen vuoristokarjan osalta, joka ei siirry laitumelta toiselle, Alpeggio -juusto valmistetaan jalostamalla maitoa, joka on saatu edellä esitettyjä ajanjaksoa ja ravintoa koskevia vaatimuksia noudattaen nurmella ruokituista eläimistä, joita kasvatetaan yli 900 metrin korkeudessa merenpinnasta sijaitsevilla maa-alueilla. Maito on jalostettava vuoristolaitumilla.”

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

3. *Tuote-eritelmän 5 kohdan ja yhtenäisen asiakirjan 3.3 kohdan muutos käytettävän juoksetteen tyypin osalta*

— Tuote-eritelmään on lisätty mahdollisuus käyttää muuta kuin eläinperäistä juoksetetta, jotta voidaan vastata tämäntyyppisten tuotteiden kasvavaan markkinakysyntään.

Muutettu kohta kuuluu seuraavasti:

”Raaka-aineet: lehmänmaito, suola, vasikanjuoksete tai vaihtoehtoisesti muu kuin eläinperäinen sakeuttamisaine ja mahdollisesti luonnolliset maitohappokäytteet ja/tai muut luonnolliset hapatteet. Luonnollisten hapatteiden on oltava tuotettu tuotantoalueella ja/tai peräisin edellisistä käsittelyistä.”

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

4. *Tuotantomenetelmää koskevan tuote-eritelmän 5 kohdan muutos*

— Ilmaisu ”ensimmäisen puristuksen”, joka koskee vaihetta heti sen jälkeen, kun juustomassa on asetettu muottiin ja/tai muotoon, on korvattu ilmaisulla ”puristuksen”.

Muutettu virke kuuluu seuraavasti:

”Juustomassat asetetaan muotteihin ja/tai muotoihin mahdollisesti liinan avulla, ja ylimääräinen hera valutetaan puristuksen jälkeen pois tähän soveltuvissa tiloissa.”

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

5. *Tuotantomenetelmää koskevan tuote-eritelmän 5 kohdan muutos*

— Vähintään 60 päivää kypsytettyjen juustojen paino on alennettu 6 kilogrammasta 5,2 kilogrammaan.

Muutettu virke kuuluu seuraavasti:

”Juusto kypsytetään perinteen mukaisesti luolissa tai soveltuvissa tiloissa enintään 13 celsiusasteen lämpötilassa ja 85 prosentin kosteudessa, josta voidaan poiketa 13 prosenttiyksikköä ylös- tai alaspäin. Tässä vaiheessa juustoja käännetään useita kertoja ja ne puhdistetaan ajoittain suolavesiliuoksella.

Kypsytys kestää vähintään 5,2 kilogrammaa painavien juustojen osalta vähintään 60 päivää ja kevyempien juustojen osalta 15 päivää.”

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

6. *Yhtenäisen asiakirjan 3.6 kohdan muutos*

— Tähän kohtaan on lisätty tuote-eritelmään jo sisältyvät suojatun alkuperänimityksen tunnukset.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”Toma Piemontese”

EU-nro: PDO-IT-0026-AM01 – 7.8.2025

SAN (X) SMM ( )

1. **(SAN:n tai SMM:n) nimi tai nimet**

”Toma Piemontese”

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Italia

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1 *Yhdistetyn nimikkeistön koodi*

04 – MAITO JA MEIJERITUOTTEET; LINNUNMUNAT; LUONNONHUNAJA; MUUALLE KUULUMATTOMAT ELÄINPERÄISET SYÖTÄVÄT TUOTTEET

0406 – Juusto ja juustoaine

3.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

Toma Piemontese on yksinomaan lehmänmaidosta valmistettu juusto; täysrasvaiseen juustoon käytetään täysmaitoa ja keskirasvaiseen juustoon osittain kuorittua maitoa.

Lopputuotteella on oltava seuraavat ominaisuudet:

— Muoto: tasapohjainen tai lähes tasapohjainen lieriö, kanta hieman kupera.

— Koko: halkaisija 15–35 cm, korkeus 6–12 cm.

— Paino: 1,8–9 kg.

Edellä esitetyt mitat ja painot viittaavat juustoon, jota on kypsytetty vähimmäiskypsytysajan verran.

— Kuori: syötäväksi kelpaamaton, joustava ja sileä, väri vaihtelee vaalean oljenkeltaisesta punertavanruskeaan kypsymisasteen mukaan täysrasvaisen juuston osalta.

— Kuori: joustamaton ja luonnollisen viimeistelemätön, väri vaihtelee syvän oljenkeltaisesta punertavanruskeaan keskirasvaisen juuston osalta.

— Juustomassan rakenne: pehmeä ja muru- ja hajakoloinen täysrasvaisessa juustossa, joustava tai puolikova (kiinteytyy juuston kypsyessä) ja pienikoloinen keskirasvaisessa juustossa.

Sekä täysrasvaisessa että keskirasvaisessa juustossa on toisinaan luonnostaan hienoja juovia kuoren lähellä.

— Sisuksen väri: vaalean oljenkeltainen.

— Maku: täysrasvaisen juuston maku on mieto ja miellyttävä ja sen aromi on hienostunut, ja keskirasvaisen juuston maku on voimakas ja tasapainoinen ja siinä on tuoksuva aromi, joka voimistuu juuston kypsyessä.

— Kuiva-aineen rasvapitoisuus: vähintään 40 prosenttia täysrasvaisessa juustossa ja vähintään 20 prosenttia keskirasvaisessa juustossa.

Jalostusvaiheessa syntyvän hävikin ehkäisemiseksi Toma Piemontese -juuston ei tarvitse olla muodoltaan lieriömäinen, jos se on tarkoitettu yksinomaan kuutioitavaksi, raastettavaksi ja/tai jalostettavaksi valmistetuiksi tai jalostetuiksi yhdistelmätuotteiksi, edellyttäen, että painoa, korkeutta sekä juustomassan väriä ja rakennetta koskevia vaatimuksia noudatetaan.

3.3 *Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)*

Lehmien pääasiallisen ravinnon on koostuttava viherrehusta ja/tai kuivarehusta, johon voidaan tarvittaessa lisätä luonnonniityiltä tai laitumelta saatua täydennysrehua ja kuivattua heinää; rehun on suurimmaksi osaksi oltava peräisin rajatulta maantieteelliseltä alueelta.

Raaka-aineet: lehmänmaito, suola, vasikanjuoksete tai vaihtoehtoisesti muu kuin eläinperäinen sakeuttamisaine ja mahdollisesti luonnolliset maitohappokäytteet ja/tai muut luonnolliset hapatteet. Luonnollisten hapatteiden on oltava tuotettu tuotantoalueella ja/tai peräisin edellisistä käsittelyistä.

3.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava rajatulla maantieteellisellä alueella*

Koko tuotantoprosessin (karjankasvatus ja maidon tuotanto, juoksettaminen, juustomassan käsittely, muotteihin laitto, heran erottelu, suolaus ja kypsytys) täytyy tapahtua 4 kohdassa määritellyllä maantieteellisellä alueella.

3.5 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt*

Juusto voidaan myydä kokonaisena, paloiksi leikattuna, valmiina annospaloina tai valmiiksi pakattuna. Paloittelu ja valmiiksi pakkaaminen voivat tapahtua myös tuotantoalueen ulkopuolella.

3.6 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt*

Vaatimustenmukaisuusmerkki koostuu paperista valmistetusta pyöreästä etiketistä, jonka halkaisija on 14–27 cm, joka kiinnitetään ennen tuotteen markkinoille saattamista, sekä yhdelle puolelle kunkin juustotahkon keskelle asianmukaisten leimausvälineiden avulla painetusta leimasta, jossa on suojatun alkuperänimityksen tunnus ja S-kirjain, kun on kyseessä keskirasvainen juusto. Ainoastaan näin merkityt ja etiketillä varustetut juustot voidaan saattaa markkinoille suojatulla alkuperänimityksellä ”Toma Piemontese”.

Paperietiketti voidaan kiinnittää elintarvikeliimalla.

SAN-juuston Toma Piemontese tunnus koostuu sinisellä värillä kuvatusta tyylitellystä lehmästä, jonka päällä on valkoinen teksti ”Toma Piemontese” ja ympärillä nauha, jossa on Italian lipun värit.

Alkuperämerkki koostuu muovisesta leimasta, jonka keskelle kuvatussa lehmän päässä on tyylitelty T-kirjain; kuvan vasemmalla puolella ilmoitetaan tuottajan aakkosnumeerinen koodi, joka koostuu yhdestä isosta kirjaimesta ja kaksilukuisesta numerosta. Keskirasvaisen Toma Piemontese -juuston yhteydessä tunnuksen yläpuolella on oltava keskellä pienessä laatikossa iso S-kirjain

Paperietiketissä on keskellä suojatun alkuperänimityksen ”Toma Piemontese” tunnus ja pyöreällä vihreällä ulkokehällä teksti ”Toma Piemontese DOP”. Keskirasvaisen Toma Piemontese -juuston yhteydessä on myös mainittava sana ”Semigrasso” (keskirasvainen). Sama tunnus on merkittävä paloiteltuun tuotteeseen.

Suojatun alkuperänimityksen ”Toma Piemontese” tunnus voi olla sekä täysrasvaisessa että keskirasvaisessa juustossa mustavalkoinen, jos juusto myydään paloiteltuna tai valmiiksi pakattuna.



4. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Maito tuotetaan ja jalostetaan ja Toma Piemontese -juusto kypsytetään Novaran, Vercellin, Biellan, Torinon, Cuneon ja Verbania Cusio Ossolan maakuntien hallinnollisella alueella sekä Astin maakunnassa sijaitsevien Monastero Bormidan, Roccaveranon, Mombaldonen, Olmo Gentilen ja Serolen kuntien ja Alessandrian maakunnassa sijaitsevien Acqui Termen, Terzon, Bistagnon, Pontin ja Denicen kuntien hallinnollisella alueella.

Täysrasvainen tai keskirasvainen Toma Piemontese d'Alpeggio -juusto valmistetaan jalostamalla maitoa, joka on saatu vuoristolaitumilla laiduntamisen aikana 1. kesäkuuta – 15. lokakuuta nurmella ruokituista eläimistä. Laiduntamisen täydentämiseksi lehmiä voidaan ruokkia ravintolisillä, joiden osuus on korkeintaan 10 prosenttia niiden päivittäisestä rehun kuiva-aineesta. Maito on jalostettava vuoristolaitumilla. Sellaisen vuoristokarjan osalta, joka ei siirry laitumelta toiselle, Alpeggio -juusto valmistetaan jalostamalla maitoa, joka on saatu edellä esitettyjä ajanjaksoa ja ravintoa koskevia vaatimuksia noudattaen nurmella ruokituista eläimistä, joita kasvatetaan yli 900 metrin korkeudessa merenpinnasta sijaitsevilla maa-alueilla. Maito on jalostettava vuoristolaitumilla.

5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Rajatulle alueelle on ominaista suuri ja hyvin jakautunut sadanta, joka vaihtelee 800 mm:stä 1 500 mm:iin ja on pienimmillään talvisin ja huipussaan keväisin. Kesäisin ja syksyisin esiintyy pienempiä huippuja. Tasangoilla on merkittävät mahdollisuudet keinokasteluun. Alueen ilmasto-olosuhteet, erityisesti maaperän ominaisuudet ja auringonpaisteen määrä (absoluuttinen vuotuinen keskiarvo on 5,4 tuntia päivässä, huippuarvo 8,4 tuntia päivässä heinäkuussa ja minimi 3,5 tuntia päivässä marras–joulukuussa), muodostavat Euroopassa ainutlaatuisen ja ainutkertaisen yhdistelmän. Tämä pienoisilmasto vaikuttaa rehun ominaisuuksiin, sillä siihen kohdistuu vähemmän lämpö- ja kosteusrasitusta, mikä edistää vahvaa ja runsasta kasvua. Niityt ja laidunmaat sekä rehunviljelyalueet sisältävät yleensä erityisen runsaasti raiheinää, mailasta ja muita laadukkaita heinä- ja palkokasveja, esimerkiksi apilaa. Laadukkaan rehun ansiosta tuotetaan erinomaista maitoa, joka jalostetaan ainutlaatuisen aromikkaiksi juustoiksi.

Myös karjalle nämä olosuhteet ovat erityisen suotuisat, ja ne näkyvät eläinten hyvinvoinnissa ja navettahoidossa.

Juustomestarien erityinen taito rikkoa juustomassa rakenteeltaan oikeanlaiseksi on ratkaiseva, jotta juustoon saadaan oikeanlainen muru- ja hajakoloinen sisus.

Juustolle on ominaista sisuksen pehmeä, muru- ja hajakoloinen rakenne.

Erityiset ilmasto-olosuhteet, joihin kuuluvat runsas sateisuus ja korkea suhteellinen ilmankosteus sekä alueelle ominainen aurinkotuntien määrä yhdistettyinä juustomestarien taitoon hyödyntää taitavasti kyseisiä olosuhteita ovat tehneet Toma Piemontese -juustosta tuotantoaluettaan erittäin hyvin ilmentävän juustotyypin, jolla on tunnusomaiset ominaispiirteet ja erityisen pehmeä sisus. Juustomestarien erityinen ammattitaito keittämättä tai hyvin varovasti keittämällä valmistetun juustomassan pilkkomisessa tuottaa rakeisuuden, jonka ansiosta juustomassan ja heran välinen tasapaino on ihanteellinen.

Juustomassan pehmeys säilyy myös erityisessä kypsytyksessä, joka tapahtuu perinteisesti luonnollisissa luolissa tai muussa soveltuvassa ympäristössä, jolle on tyypillistä huomattavan suuri kosteus.

Tuote-eritelmän julkaisuviite

https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/1%252F6%252Fd%252FD.6b6d399c501936219b1d/P/BLOB%3AID%3D3340/E/pdf?mode=download